

- PER PICAR -

COCA DE VIDRE TORRADA torrada amb tomàquet, per persona	4
COCA DE VIDRE TORRADA amb allioli, , per persona	5
COCA DE VIDRE TORRADA amb mantega fumada, per persona.	5
PERNIL IBÈRIC 100% DO Guijuelo - 60 gr	26
ANXOVES 6 unitats	10

- ENTRANTS -

AMANIDA D'ALVOCAT brots, quinoa, hummus de remolatxa	13
TACOS DE VEDELLA ECO steak tartar, mostassa, wasabi	16
CARBASSA ROSTIDA burrata, magrana, avellanes	14
CLOÏSSES DE CARRIL a la brasa, sal, pebre, oli d'oliva	25
FORMATGE FOS orenga, llimona, torradetes	15
VIEIRES cansalada ibèrica, parmentier de pastanaga, pipes garrapinyades	26
CARPACCIO D'ENTRECOT vaca vella, formatge d'ovella El Set	19
OUS ESCALFATS tòfona, foie, botifarra negra, ceba caramel·litzada	26
BRIOIX ROLLS pulled de cansalada coreana	15
SARDINA FUMADA coca de vidre, confitura de tomata, formatge blau	18
FOIE-GRAS d'ànec caramel·litzat, figa confitada, torradetes	18
MUSCLOS DE ROCA al vapor, toc de pebre, llima	15

- PEIX A LA BRASA -

LLOBARRO amb cous-cous, cirerols rostits	22
ESCAMARLANS oberts per la meitat - 2 unitats	30
BROQUETA DE LLAGOSTA i vieires	34
LLAGOSTA DE TOSSA oberta per la meitat	150 €/kg
LLAMÀNTOL BLAU obert per la meitat	150 €/kg

- ARRÒS & PASTA -

Preus per persona

ARRÒS SEC A LA BRASA gambes de Blanes, vieires - min. 2 pers	34
ARRÒS SEC cansalada ibèrica, salsitxa, costelló, carxofes - min. 2 pers	26
FIDEUADA DE LLAMÀNTOL vermell, a la brasa - min. 2 pers	30
ESPAGUETIS NEGRES gambes, tomàquets secs, all, alfàbrega	21

Preus en €, IVA inclòs.

Acceptem efectiu, Visa i Mastercard. **PROPINES NO INCLOSES.**

En cas d'al·lèrgia, el nostre equip l'ajudarà amb els canvis o plats alternatius. No podem garantir que els nostres plats estiguin totalment lliures d'al·lèrgens.

- CARN A LA BRASA -

Totes les carns van amb patates rostides

COSTELLETES DE XAI iogurt, tahini, magrana - 0,3 kg	27
MAGRET D'ÀNEC salsa de figues confitades, a la brasa - 0,25 kg	21
BURGUER DE COSTELLA D'IBÈRIC barbacoa, cheddar, ceba, brioix - 0,2 kg	22
TURNEDÓ ROSSINI filet de vaca, foie, salsa d'oporto - 0,25 kg	35

- CARN A LA LLOSA -

Totes les carns van amb patates rostides

LLOM DE PORC Dry aged _____ - 0,25 kg · Sense os · Maduració de 30 dies	20
FILET DE VACA _____ - 0,25 kg · Maduració de 30 dies	30
ENTRECOT de vaca _____ - 0,40 kg · Sense os · Maduració de 30 dies	27
ENTRECOT XL de vaca _____ - 0,80 kg · Sense os · Maduració de 30 dies	54
SASHI BEEF Entrecot de vaca finlandesa amb mantega de curri _____ - 0,45 kg · Amb os · Maduració de 70 dies (55+15)	60
TXULETÓN de vaca gallega _____ - 1,0 kg · Amb os · Maduració de 40 dies	72

- PER ACOMPANYAR -

Patates rostides al forn 3 Patates fregides 4 Pebrots fregits de Padrón 5
Fulla de roure amb mostassa 3 Tomata de temporada amb oli i sal 6
SALSSES FREDES Mostassa 3 Romesco 3 Maionesa 2 Allioli 2
SALSSES CALENTES Porto 5 Pebre verd 5 Bearnesa 5

- PIZZES -

Totes les pizzes porten salsa de tomata, mozzarella i orenga

RÚSTICA Mozzarella fresca, tomàquets secs, ruca, parmesà	17
CARPACCIO Carpaccio de vaca vella, ruca, formatge d'ovella El Set	21
MEDITERRÀNIA Carpaccio de gambes, tomàquet, tòfona	26
MEXICANA Carn rostida picant, ceba, xilis de Jalapa, guacamole, coriandre, llima	19
BRASERIA Xampinyons, tomàquets secs, parmesà, espàrrecs verds, ruca	17
EXCELSIA Mortadela de Bologna, festucs, burrata, tòfona, ruca	23
BURRATINA Formatge burrata, tomàquets secs, alfàbrega	18
SOTABOSC Xampinyons, botifarra, patata rostida, tòfona	20
ROSSINI Filet de vaca, formatge fumat, foie, cibulet, brots	24
PARÍS Gambetes, xampinyons, formatge brie, bacó, ruca	19
IBÈRICA Pernil ibèric, parmesà, alfàbrega	23
JOFRE Formatge de cabra, bacó, xampinyons, botifarra	17

Pizza sense gluten + 4 | Amb formatge vegetal + 3

EXTRES

Ingredient extra + 2 | Extra gambes + 6 | Extra pernil ibèric + 8